

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
Л. М. Бунис
21 июня 2019 года



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»

Профессия по ОК 016 – 94: 16675 Повар

р.п. Юрты,
2019 г.

Рассмотрена и одобрена МС
Протокол № 9
от 21 июня 2019 г.
Л.Л. Баженова

Согласовано:
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты
О.В. Савицкая

Автор: Савицкая О. В., заместитель директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

Рабочая программа составлена на основании:

- «Требований к организации образовательной деятельности для лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе требования к средствам обучения и воспитания», утвержденные приказом директора Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих Кадров и ДПО Минобрнауки России 26.12.2013 г. № 06-2412 вн;

- Федерального государственного образовательного стандарта образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), утверждённый приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2014 г. N 1599.

- Модели учебного плана для профессиональной подготовки лиц с отклонением в развитии. Министерство труда и социального развития Российской Федерации. М, 2002.

- Профессиональный стандарт "Повар" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

Рецензенты:

- внутренние – Савицкая О.В., зам. директора по учебно-производственной работе ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты

- Внешние – ГОУ ДПО «Иркутский институт повышения квалификации работников образования»

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии «Повар».

Цель изучения курса - подготовка специалистов, обладающих знаниями современного оборудования общественного питания, основами современной технологии в объеме необходимом не только для глубокого овладения профессией, но и способного выдержать конкуренцию на рынке труда. На первом курсе изучается механическое оборудование. Обучающиеся получают общие сведения о машинах, универсальных приводах, знакомятся с машинами для обработки овощей, мяса и рыбы, нарезки хлеба и гастрономических товаров.

На втором курсе происходит закрепление изученных ранее тем первого курса, и дополнительно изучается холодильное оборудование. При изучении тем, обучающиеся должны усвоить правила эксплуатации оборудования и технику безопасности, уметь оказывать первую доврачебную помощь. Очень важно, чтобы при изучении и усвоении учебного материала обучающиеся вышли на уровень прочного и осознанного усвоения теоретического материала, имели практические навыки эксплуатации оборудования.

№	Должен знать	Должен уметь
1	Обучающийся должен знать общие принципы устройства и правила эксплуатации оборудования	Обучающийся должен уметь эффективно использовать изученное оборудование, устранять несложные неисправности
2	Знать классификацию оборудования по видам, назначению и автоматизации	Должен уметь классифицировать механическое оборудование
3	Знать части машин, из какого материала изготавливаются.	Уметь собрать и подготовить к работе механическое оборудование любого вида, уметь работать и соблюдать технику безопасности
4	Знать в каком цехе устанавливается машина, как собрать и подготовить ее к работе, правила эксплуатации	Уметь пользоваться холодильными шкафами, камерами и прилавками. Соблюдать технику безопасности
5	Знать правила эксплуатации и правила безопасности работы овощерезки, машинами для работы в мясном цехе	Уметь организовывать безопасный труд
6	Различать виды холодильного оборудования: шкафы, камеры, прилавки, витрины, их	Уметь применять средства для тушения пожара

	характеристику эксплуатации и правила техники безопасности.	
7	Знать виды поражения электрическим током, мероприятия по предупреждению электротравматизма, оказание первой помощи	Уметь оказывать первую помощь при поражении электрическим током
8	Знать правила поведения при пожаре, номера телефонов вызова пожарных, средства пожаротушения	Уметь применять на практике средства пожаротушения

II. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ И КОНТРОЛЬ ЗНАНИЙ

2. 1. Учебная работа

№ п/п	Виды занятий	1 курс		2 курс		Всего часов
		1 пол	2 пол	1 пол	2 пол	
1.	Уроки теоретического обучения	16	15	11	-	42
2.	Лабораторные и практические работы	1	7	6	-	14
	Всего	17	22	17		56

2. 2. Самостоятельная работа

№ п/п	Виды занятий	1 курс		2 курс	Всего часов	Способ контроля
		1 пол	2 пол	1 пол		
1.	Лабораторные работы	1	7	6	14	Отчёт
2.	Самостоятельное изучение разделов		1-10 февраля			Опрос собеседование
3.	Домашнее задание			10-20 ноября		Реферат
	Всего часов				14	

2. 3. Перечень домашних заданий

№ п/п	Тема заданий	Контрольный срок сдачи	
		1 курс	2 курс
1.	Сведения о передаточных механизмах.	14-21 сентября	
2.	Пожарная безопасность, электробезопасность.		21-30 ноября
3.	Оказание первой доврачебной помощи		20-25 декабря

2. 4. Перечень контрольных работ

№ п/п	Тема контрольной работы	Контрольный срок проведения			
		1 курс		2 курс	
		I пол	2 пол	1 пол	2 пол
1.	Общие требования к правилам эксплуатации механического оборудования, соблюдение техники безопасности		март		
2.	Правила эксплуатации холодильного оборудования, соблюдение техники безопасности				январь

2. 5. Перечень лабораторных и практических работ

№	Тема	Кол-во часов	Виды лабораторно – практических работ
1.	Машины для обработки овощей и картофеля	2	Устройство, правила сборки, эксплуатация картофелечистки
2.	Машины для обработки мяса и рыбы	6	Устройство мясорубки, мясорыхлительных машин. Правила сборки, эксплуатации
3.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	2	Устройство хлебозаточной машины. Эксплуатация
4.	Торговое холодильное оборудование	1	Виды, устройство, эксплуатация шкафов, камер,
5.	Оказание первой доврачебной помощи	3	Оказание первой доврачебной помощи при травмах, порезах, ожогах, поражении электрическим током
Всего:		14	

III. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование темы	Количество часов			Уровень усвоени я
		Всего	Теория	Практи ческие занятия	
1.	Технический прогресс в общественном питании	1	1		1
2.	Общие сведения о машинах	3	3		2
3.	Универсальные приводы	4	4		2
4.	Машины для обработки овощей и картофеля	12	10	2	2
5.	Машины для обработки мяса и рыбы	16	10	6	2
6.	Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров	5	3	2	2
7.	Торговое холодильное оборудование	5	4	1	2
8.	Охрана труда и техника безопасности	5	5		2
9.	Оказание первой доврачебной помощи	5	2	3	2
ИТОГО:		56	42	14	

IV. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Введение

Технический прогресс в общественном питании. Значение эффективного и рационального использования техники для облегчения труда, обеспечения его безопасности, роста производительности труда, улучшения качества продукции.

Тема 2. Общие сведения о машинах

Понятие о машинах, классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания. Основные части и детали машин, их назначение. Сведения о передаточных механизмах. Понятие об электроприводах. Аппаратура защиты и управления. Техническая документация. Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда.

Тема 3. Универсальные приводы

Универсальные приводы, их назначение, принцип устройства. Универсальные приводы общего назначения, в том числе малогабаритные и специального назначения. Комплекты сменных механизмов, правила крепления, эксплуатации и безопасности труда.

Тема 4. Машины для обработки овощей и картофеля

Характеристика машин, их классификация. Машины и механизмы для очистки картофеля и клубнеплодов. Машины и механизмы для нарезки сырых и вареных овощей, для протирания. Механизмы для перемешивания салатов и винегретов.

Тема 5. Машины для обработки мяса и рыбы

Характеристика машин, их классификация. Мясорубки с индивидуальным приводом и универсальным приводом. Фаршемешалки, мясорыхлители, машины для измельчения сухарей. Правила эксплуатации и техника безопасности.

Тема 6. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Назначение, устройство, правила эксплуатации машин для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Правила техники безопасности.

Тема 7. Холодильное оборудование

Значение холодильного оборудования, понятие о компрессионной машине, холодильных агентах. Назначение, правила эксплуатации холодильных шкафов, камер, прилавков-витрин. Правила техники безопасности.

Тема 8. Охрана труда и техника безопасности

Охрана труда, как широкий комплекс правовых, санитарно-гигиенических, технических и организационных мероприятий, пожарная безопасность, электробезопасность.

Тема 9. Оказание первой доврачебной помощи

Безопасные условия труда, производственный травматизм, первая доврачебная помощь.

V. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.1. ЛИТЕРАТУРА

5.1.1 Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.

5.1.2 Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.

5.1.3 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

5.2. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

5.2.1 Задания в тестовой форме

5.2.2 Комплект инструкционных карт

5.2.3 Контрольные вопросы по курсу

5.2.4 Плакаты